

21. May 2024

Senioren

Kookavond verbindt mensen en culturen

Het "Generation Cooking" evenement vond nu voor de vijfde keer plaats in het Familie Opvoedings Centrum (FaBi) in Bocholt. Mensen van verschillende leeftijden en nationaliteiten kookten samen typische lokale gerechten en smeedden sociale banden.

De "Generation Cooking" brengt ouderen en jongeren samen, maar ook mensen uit verschillende culturen. Iran, Afghanistan, Turkije, Eritrea, Canada, Kroatië, Polen en nog veel meer: de lijst van landen waaruit mensen met een internationale familiegeschiedenis deelnamen was lang. Er werd Afghaans gekookt, in verschillende talen gesproken en het werd weer eens duidelijk dat koken mensen samenbrengt.

De vereniging Leben im Alter e.V. (L-i-A), het seniorenbureau en het integratiebureau van de stad Bocholt, Jusina e.V. en het familieopvoedingscentrum - multigeneratiehuis hadden uitgenodigd in het kader van het project "IHelp" en "GenKuVie" (afkorting voor "Generations - Cultures - Diversity") van de federale werkgroep van seniorenbureaus.

Bocholt is(s)t kleurrijk

"In de laatste, vierde editie kwamen we tegemoet aan de wensen van de vorige deelnemers en selecteerden we recepten uit ons kookboek", vertelt Bruno Wansing, integratieambtenaar voor de stad Bocholt. Vervolgens zochten ze nieuwe recepten voor de huidige editie en vonden ze de steun van Zeyneb Mohammady van de Afghaanse gemeenschap in Bocholt. De vrouw uit Bocholt met Afghaanse roots selecteerde vier recepten voor de kookmiddag. Er waren mantu, gestoomde knoedels, kabuli, bolani en ferni als dessert.

De jonge Afghanen, die van tevoren geen idee hadden dat er Afghaans gekookt werd, waren net zo enthousiast over de recepten als alle deelnemers. Atal Said, die pas een paar maanden in Bocholt is, zei: "Wie houdt er niet van mantu! Het smaakt bijna als thuis, maar alleen bijna, mama is gewoon mama..." Yafet Zerei, 16 jaar, uit Eritrea: "Ik heb mijn nieuwe lievelingseten gevonden!"

Chef-kok Michal Derendorf, die de ingrediënten leverde en voor de deelnemers zorgde, was opgetogen: "Het was heerlijk! " Hij kende de Afghaanse keuken nog niet. Hij had een paar tips voor het hoofdgerecht, kabuli, en zo was er "een variatie met saus". "De Duitsers houden van saus", weet Derendorf. "Ik vond het geweldig hoe jong en oud zo goed met elkaar konden opschieten"

"Ik was blij dat we vandaag met senioren en andere jonge mensen de gerechten uit ons eigen land kookten", zei Zeyneb Mohammady, "en de variatie met saus was ook erg lekker."

Fotogalerij







De dialoog aangaan - van elkaar leren

"Wat we willen bereiken met deze campagne is dat senioren en jongeren samen iets doen en met elkaar in gesprek gaan", benadrukt Agnes Wellkamp van L-i-A. "Het is ook belangrijk dat mensen met een internationale geschiedenis ideeën uitwisselen en van elkaar leren", voegt Bruno Wansing toe.

Deelnemer Dimtrios Macheras was een beetje geïrriteerd: " Aan de ene kant legden de jonge dames me uit hoe ik de bolani moest maken en aan de andere kant vertelde een oudere burger me precies het tegenovergestelde", zei Macheras met een knipoog. Uiteindelijk hadden de jonge Afghaanse vrouwen die het recept hadden gemaakt de leiding. Armina Jahic, die binnenkort afstudeert aan de beroepsopleiding in Wasserturm, was opgetogen: "Dat was heel leuk. Ik heb nog nooit zoiets gedaan. Ik vond het geweldig hoe goed oudere en jongere mensen met elkaar omgaan, dat heb ik wel eens anders meegemaakt in de maatschappij."

Project wordt vervolgd

Hoewel het "Generatie - Culturen - Diversiteit" project in 2024 ten einde loopt, willen de organisatoren dit format voortzetten. "We hebben nog één evenement als onderdeel van het project, maar de datum staat nog niet vast", zegt Agnes Wellkamp. "Maar het is zeker de moeite waard om door te gaan, zoals uit de reacties is gebleken, en niet alleen deze keer."

"Omdat de uitwisseling tussen jong en oud en ook tussen mensen met en zonder een internationale familiegeschiedenis zo belangrijk is, komt er in 2025 ook een intergenerationeel kookevenement", kondigt Bruno Wansing aan.